

INSTITUTO

 Documentação

SOCIOAMBIENTAL

Fonte GM/ saneamento 6 mudo A.

Data 27/5/2003 Pg 119

Class. 90

REGISTRO

Petiscos de baru

A extração do barueiro, árvore frutífera nativa do cerrado, começa a servir como complemento de renda para pequenos produtores do Centro-Oeste. Na cidade de Caldazinha, a 35 quilômetros de Goiânia, a Rede de Comercialização Solidária de Agricultores Familiares e Extrativistas do Cerrado, da qual participam 380 famílias, fechou contrato com o grupo Pão de Açúcar para fornecer 100 kg mensais de amêndoa de baru. O fruto será fornecido como petisco torrado, em embalagens de 35g, à maneira do amendoim e da castanha-do-pará. A rede, que já produz farinha de baru, deve lançar também cookies com

sabores de mel e gergelim. Todos vão levar a marca "Empório do Cerrado", criada para identificar a procedência e qualidade dos produtos.

A novidade vai agregar valor à produção, hoje estimada em 1.000kg/ano de farinha. Cada 40kg a 50kg do fruto, rendem de 2kg a 2,5kg de farinha, segundo um dos diretores da rede, Permino Luiz Ferreira. A casca, que representa 94% do baru, deve ser aproveitada, em breve, como carvão.

A história da rede é um dos exemplos que serão apresentados no seminário "Experiências de Meios de Vida Sustentáveis no Cerrado", que acontece hoje e amanhã, em Brasília, promovido

pela Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa), Universidade de Brasília (UnB) e Instituto Brasileiro do Meio Ambiente (Ibama). O pesquisador José Felipe Ribeiro, da Embrapa Cerrados, de Planaltina (DF), diz que o objetivo do encontro é disseminar o trabalho de comunidades com experiências bem sucedidas de convivência com as espécies nativas, inclusive com retorno econômico da biodiversidade. No seminário, técnicos e representantes de comunidades vão apresentar projetos nas áreas de criação de animais silvestres, ecoturismo, agricultura orgânica, artesanato, aproveitamento alimentar e plantas medicinais.